

美好侦探

清明将至,艾草遍野。对于衢州人而言,一枚软糯清香的清明粿,是春日里最具仪式感的美味。它裹挟着时令的鲜味,承载着民俗的温情,是刻在本地人骨子里的清新滋味。此前,记者曾探访徐兰记食品有限公司,解锁了那里百年鸭头的美味密码。此次,记者再次走进其面点车间,跟随生产负责人徐晓东,探寻这枚清明粿里蕴含的匠心与地道风味。

春味入粿
鲜料筑就地道口感

3月31日,记者换上防护服、戴上帽子和口罩,经过严格消毒后,走进面点车间。一进入车间,便闻到艾草、糯米、粽叶等各种食材的香气交织弥漫,这里正是每年徐兰记清明粿的制作场地。作为本地老字号,徐兰记始终以优质食材守护着清明粿的地道口感。

“做清明粿,食材是根本。”徐晓东指着刚从和面机中出来的温热面团说道。只见桌面上的面团青绿鲜亮、Q弹劲道,内里还清晰可见艾草纤维。这粿皮的好口感,源于手工师傅们摸索出的粿米与五常糯米的黄金配比。这种配比既让粿皮软糯有嚼劲,又不会塞牙、黏牙,十分贴合衢州人的口味习惯。

“我们做清明粿,用的是本地的小艾草,这个季节的艾草品质最佳。”徐晓东指着一旁处理好的艾青,随即有师傅将其倒入和面机中。徐晓东告诉记者:“艾草的采摘和处理颇有讲究,要先摘去老叶、黄叶,清洗干净后焯水,捞出来后要马上放入冷水中,不然颜色就不绿了。”正是这一热一冷的淬炼,才能锁住艾草最鲜亮的色泽。

包制清明粿,堪称一场指尖上的艺术。车间里五六个师傅分工默契,有的压面团,有的切面剂子,有的负责包馅。徐晓东指着师傅手中正在包制的青粿说:“粿皮太厚了口感不好,太薄了又容易破,这全靠师傅们十几年的经验。”记者了解到,车间里正在做粿的师傅个个都是老手,手指翻飞间,收口、捏褶一气呵成。做出来的咸粿大小统一、品相规整,堪比模具压制。

“我们这个清明粿,是真正的手工现做,每天就做两千多个。”徐晓东介绍,从3月初开始,师傅们便每天忙碌于此,这份时令的鲜美,将持续到清明节结束。

对于食客而言,能吃到这样一枚凝聚了时令、匠心与诚意的清明粿,本身就是对春天最隆重的迎接。

用诚心定价
让好味道触手可得

安全与新鲜,是徐兰记始终放在首位的准则。“我们每一批采购过来的艾青,都要送到化验室去做农残检测。”徐晓东指着车间外不远处化验室的方向介绍道。同样的高标准也体现在其他原料上,“最重要的就是让消费者吃得安全放心,我们的原材料,肉都是新鲜肉,笋也是新鲜笋,粿每天现做。”

说话间,“胖乎乎”且冒着热气的清明粿被端上了桌。记者试吃后发现,无论是蒸着吃还是煎着吃,都别有风味。蒸好的清明粿软糯鲜香,艾草味清新绵长;煎过的更是别具一格,表面形成一层薄薄的酥壳,内里依旧软糯。甜口的红糖香味愈发浓郁,咸口的鲜香口感层次更丰富,吃过的食客都赞不绝口。

而馅料的搭配,更是将“鲜”字发挥到了极致。徐兰记的清明粿只做甜咸两种经典口味,每一款都诚意满满。咸口馅料选用衢州本地现挖的毛笋,这个时节的毛笋最为鲜嫩,都是半夜采摘,不到12个小时就运到车间完成包制。搭配本地雪菜与新鲜猪肉,一口下去满是春日的鲜;甜口馅料则格外简单,只有黑芝麻、红糖、猪油三样原料。黑芝麻淘洗干净后炒香搅成粉,与红糖、猪油充分拌匀,没有多余添加,纯粹的香气醇厚不腻,甜度恰到好处,吃起来满口留香。

“我们做馅料从不偷工减料,食材都是当天新鲜采购,绝不使用隔夜或冷冻食材,就是要让食客吃到最本真的春味。”徐晓东认真地说道。对于普通食客而言,想尝到徐兰记的清明粿并不困难。“东方超市里有售,也可以到东方酒店就餐时品尝。尽管徐兰记的清明粿尚未开通线上销售,但现有的制作规模已能覆盖本地及周边的市场需求。”

如今,这些清明粿不仅直供本地的东方超市与酒店,更远销至杭州等省内城市。凭借地道的口味与过硬的品质,收获了一众采购商与食客的好评。从百年鸭头到春日清明粿,徐兰记始终坚守匠心,以新鲜食材与传统手艺守护着衢州风味。这一枚小小的青粿,不仅包裹着春日的馈赠,更承载着老字号不变的初心,让食客在每一口鲜糯中,都能寻得那份温润的乡愁。



记者 范家榕 文 顾欣桐 摄 实习生 屠婉怡



快进群,
跟着美好侦探
去品店!

清明寻味徐兰记
一枚青粿满口春